

EAT

RESTAURANT

M E N U

A N T I P A S T I

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con mozzarella di bufala DOP	€ 15
Tonno rosso del Mediterraneo battuto al coltello con salsa di soia e crème fraîche	€ 17
Trilogia di pomodorini, burrata e alici del Cantabrico	€ 14
Tortino di porcini e zucca con fonduta di Bitto	€ 13



DESIDERIAMO INFORMARLA CHE, IN VIRTÙ DELLA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI NEL MEDESIMO LUOGO, LE PIETANZE OFFERTE POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI. SARÀ CURA DEL NOSTRO STAFF FORNIRLE OGNI INFORMAZIONE E SPIEGAZIONE IN MERITO.

PROTOCOLLO 1169/2011/CE ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

PREZZI IN EURO; SERVIZIO E TASSE COMPRESI.

PRIMI PIATTI

Tagliolini di grano saraceno ai funghi porcini e spuma di pecorino	€ 14
Rigatoni "Selezione De Cecco" al ragù di Fassona	€ 14
Risotto Carnaroli con seppia, salicornia e coulis di ciliegino giallo	€ 15
Tortelli di zucca al burro versato, salvia croccante e crumble di nocciola	€ 15



SECONDI PIATTI

Filetto grigliato con riduzione al Porto, carotine baby e patate cremose	€ 23
Nodino di vitello alla milanese con patate fritte	€ 17
Hamburger di Fassona accompagnato con panino al latte, bacon, cheddar, patate rustiche e salse	€ 16
Baccalà in olio cottura con scarola liquida, olive e polvere di capperi	€ 19



I N S A L A T E

Brixia Energy Valeriana, rucola, riso venere, cipolle di Tropea in agrodolce, fave verdi, formaggio primo sale di pecora, uovo, ciliegini colorati e tonno scottato in crosta di sesamo e papavero	€ 13
Eat Salad Salmone marinato, spinacino, gamberi scottati, piselli al vapore, avocado, mozzarelline, lamelle di mandorle e datterino rosso	€ 13
Caesar Salad Iceberg, salsa Caesar, petto di pollo grigliato, crostini di pane, pancetta croccante e scaglie di grana	€ 10



PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Tiramisù classico	€7
Tortino al cuore caldo di cioccolato fondente con gelato alla panna	€8
Crema alla Catalana	€7

